



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

Πιστοποίηση WSET®  
Επιπέδου 3 στο Κρασί

Ύψιστη Γνωστική Προσοχή



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

# *Προδιαγραφή*

Πιστοποίηση **WSET**<sup>®</sup>  
Επιπέδου 3 στο Κρασί

Wine & Spirit Education Trust  
39–45 Bermondsey Street, London SE1 3XF  
✉ wset@wset.co.uk  
wsetglobal.com

© Wine & Spirit Education Trust 2016  
Issue 1 in English, 2016  
Issue 1.1 in English (update with minor amendments), 2017

Greek translation © Wine & Spirit Education Trust 2016  
Issue 1 translated into Greek, 2016  
Issue 1.1 translated into Greek, 2017

Τεύχος 1 στα Αγγλικά, 2016  
Τεύχος 1.1 στα Αγγλικά (ενημερωμένο με ελάχιστες διορθώσεις), 2017

Ελληνική μετάφραση © Wine & Spirit Education Trust 2016  
Τεύχος 1 μεταφρασμένο στα Ελληνικά, 2016  
Τεύχος 1.1 μεταφρασμένο στα Ελληνικά, 2017

Όλα τα δικαιώματα είναι κατοχυρωμένα. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή ή η μεταφορά οποιουδήποτε τμήματος αυτής της έκδοσης, σε οποιαδήποτε μορφή ή με οποιονδήποτε τρόπο, ηλεκτρονικό ή μηχανικό, συμπεριλαμβανομένης της φωτοτύπισης, της ηχογράφησης ή οποιουδήποτε συστήματος αποθήκευσης πληροφοριών ή ανάκτησης δεδομένων, χωρίς να έχει προηγηθεί γραπτή άδεια από τους εκδότες.

Μετάφραση: Victoria Peristanoglou DipWSET  
Σχέδιο: Peter Dolton  
Υπηρεσίες παραγωγής: Wayment Print & Publishing Solutions Ltd

# Περιεχόμενα

<b>Εισαγωγή</b>	<b>5</b>
<b>Οι Πιστοποιήσεις του Wine &amp; Spirit Education Trust</b>	<b>6</b>
<b>Εισαγωγή στην Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί</b>	<b>8</b>
<b>Μαθησιακοί Στόχοι της Πιστοποίησης WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί</b>	<b>10</b>
<b>Ενότητα 1: Θεωρία των Κρασιών του Κόσμου</b>	<b>10</b>
<b>Ενότητα 2: Αναλυτική Γευστική Δοκιμή Κρασιών</b>	<b>22</b>
<b>Προτεινόμενα Δείγματα Γευστικής Δοκιμής</b>	<b>23</b>
<b>Καθοδήγηση σχετικά με τις Εξετάσεις</b>	<b>26</b>
<b>Παραδείγματα Ερωτήσεων Πολλαπλής Επιλογής</b>	<b>28</b>
<b>Παράδειγμα Ερώτησης Σύντομης Απάντησης</b>	<b>29</b>
<b>Κανονισμοί Εξετάσεων</b>	<b>30</b>

## Εισαγωγή

Η προδιαγραφή αυτή περιλαμβάνει απαραίτητες πληροφορίες τόσο για τους σπουδαστές όσο και για τους Εγκεκριμένους Παρόχους Εκπαιδευτικών Προγραμμάτων (APPs) σχετικά με την Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί.

Το βασικό τμήμα αυτού του κειμένου είναι μια λεπτομερής έκθεση των μαθησιακών στόχων της Πιστοποίησης WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί. Θα πρέπει να χρησιμοποιούνται από τους Εγκεκριμένους Παρόχους Εκπαιδευτικών Προγραμμάτων (APPs) για την προετοιμασία προγραμμάτων εκμάθησης και από τους σπουδαστές για τον προγραμματισμό της μελέτης τους, διότι η εξέταση θα είναι δομημένη έτσι ώστε να ελέγχει το κατά πόσο οι στόχοι αυτοί επιτυγχάνονται.

Η προδιαγραφή αναφέρει επίσης ορισμένα προτεινόμενα κρασιά για γευστική δοκιμή, παρέχει καθοδήγηση σχετικά με την εξέταση (που περιλαμβάνει την επιμέρους βαρύτητα της κάθε μαθησιακής ενότητας και δείγματα ερωτήσεων) καθώς και τους κανονισμούς της εξέτασης.

## Οι Πιστοποιήσεις του Wine & Spirit Education Trust

### WSET Awards

Το WSET Awards αποτελεί το Τμήμα Πιστοποιήσεων του Wine & Spirit Education Trust και παρέχει πιστοποιήσεις διασφαλισμένης ποιότητας που συμβάλλουν στον εμπλουτισμό των γνώσεων όσον αφορά τα αλκοολούχα ποτά και στην ανάπτυξη των δεξιοτήτων γευσιγνωσίας. Αυτό επιτυγχάνεται μέσω:

- επαφής με τη βιομηχανία ποτών για τη θέσπιση κατάλληλων προδιαγραφών
- εγκεκριμένων παρόχων προγραμμάτων για τις πιστοποιήσεις μας
- καθορισμού των εξετάσεων
- έκδοσης πιστοποιητικών για τους σπουδαστές που πέρασαν τις εξετάσεις.

Η ανάπτυξη και η απονομή των ελεγχόμενων τίτλων WSET αποτελεί αποκλειστική ευθύνη του WSET Awards, που είναι Φορέας Πιστοποιήσεων του Wine & Spirit Education Trust.

Η Κυβέρνηση του ΗΒ έχει δημιουργήσει μια ρυθμιστική αρχή, το **Γραφείο Ρυθμίσεων Πιστοποιήσεων και Εξετάσεων (Ofqual)**, που ρυθμίζει τους οργανισμούς Χορήγησης Πιστοποιήσεων οι οποίοι προσφέρουν πιστοποιήσεις. Ορισμένες πιστοποιήσεις του WSET αναφέρονται παρακάτω.

### Πλήρης Τίτλος: Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 1 στο Κρασί

#### Αριθμός διαπίστευσης 600/1504/4

**Περιγραφή:** Η πιστοποίηση αυτή παρέχει μια στοιχειώδη εισαγωγή στα βασικά στυλ κρασιών που είναι διαθέσιμα για το προσωπικό πρώτης γραμμής, το οποίο εμπλέκεται στο σερβίρισμα ή στην πώληση του κρασιού. Η πιστοποίηση έχει ως στόχο την παροχή γνώσεων και δεξιοτήτων σχετικά με την αποθήκευση και το σερβίρισμα του κρασιού, οι οποίες είναι απαραίτητες για να προετοιμάσουν κάποιον/α για την πρώτη δουλειά του/της στον χώρο του κρασιού (εστίαση ή λιανική πώληση).

### Πλήρης Τίτλος: Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 1 στο Σερβίρισμα Κρασιού

**Περιγραφή:** Η πιστοποίηση αυτή βασίζεται στη γνώση και τις δεξιότητες που αποκτήθηκαν στην Πιστοποίηση Επιπέδου 1 στο Κρασί και δείχνει πώς αυτές μπορούν να χρησιμοποιηθούν στον χώρο του εστιατορίου. Είναι ιδανική για οποιονδήποτε χρειάζεται τις βασικές γνώσεις στο σερβίρισμα του κρασιού, συμπεριλαμβανομένων και εκείνων που θέλουν να κάνουν τα πρώτα τους βήματα ως οινοχόοι.

### Πλήρης Τίτλος: Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 1 στα Αποστάγματα

#### Αριθμός διαπίστευσης 600/1501/9

**Περιγραφή:** Η πιστοποίηση αυτή παρέχει μια στοιχειώδη εισαγωγή στις βασικές κατηγορίες αποσταγμάτων, διαθέσιμες για το προσωπικό πρώτης γραμμής που εμπλέκεται στο σερβίρισμα ή στην πώληση αποσταγμάτων. Η πιστοποίηση στοχεύει στην παροχή βασικών γνώσεων με σκοπό την προετοιμασία κάποιου/ας για εργασία στον χώρο της εστίασης ή στη βιομηχανία των αποσταγμάτων.

### Πλήρης Τίτλος: Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 2 στα Αποστάγματα

#### Αριθμός διαπίστευσης 600/1507/X

**Περιγραφή:** Η πιστοποίηση αυτή παρέχει μεγαλύτερο εύρος και βάθος γνώσης σχετικά με τα αποστάγματα και τα λικέρ, από ότι παρέχει η πιο γενικού επιπέδου Πιστοποίηση Επιπέδου 2 στο Κρασί και στα Αποστάγματα. Η πιστοποίηση αυτή παρέχει εστιασμένη κάλυψη όλων των κατηγοριών προϊόντων στον τομέα των αποσταγμάτων και χρήση αυτών των προϊόντων συνδυαστικά με τη θεωρία των τεχνικών γευσιγνωσίας.

### Πλήρης Τίτλος: Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 2 στο Κρασί και στα Αποστάγματα

#### Αριθμός διαπίστευσης 600/1508/1

**Περιγραφή:** Η πιστοποίηση αυτή παρέχει ευρεία κάλυψη όλων των κατηγοριών προϊόντων στον τομέα των αλκοολούχων ποτών, μαζί με τη θεωρία των τεχνικών γευσιγνωσίας. Είναι κατάλληλη για εκείνους/ες με μικρή προηγούμενη εμπειρία.

### **Πλήρης Τίτλος: Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί**

#### **Αριθμός διαπίστευσης 601/6352/5**

**Περιγραφή:** Η Πιστοποίηση Επιπέδου 3 στο Κρασί παρέχει πιο εκτενή κάλυψη των κρασιών του κόσμου, με περισσότερη επικέντρωση στην τεχνική της γευσίγνωσίας.

### **Πλήρης Τίτλος: WSET Diploma Επιπέδου 4 στο Κρασί και στα Αποστάγματα**

**Περιγραφή:** Αυτή είναι μια εξειδικευμένη πιστοποίηση όπου η λεπτομερής γνώση συνδυάζεται με εμπορικούς παράγοντες και ένα διεξοδικό σύστημα για την επαγγελματική αξιολόγηση των κρασιών και των αποσταγμάτων. Το Diploma προτείνεται από το "Institute of Masters of Wine" για τους υποψήφιους σπουδαστές του προγράμματος.



#### **BS EN ISO 9001:2008**

Το WSET Awards λειτουργεί ως Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας που συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις του BS EN ISO 9001:2008 για τη διαχείριση της απονομής των τίτλων των πιστοποιήσεων και τις εξετάσεις στην προϊοντική γνώση και την γευσίγνωστική ικανότητα σχετικά με τα αλκοολούχα ποτά.

### **Πώς να προετοιμαστείτε για μια Πιστοποίηση WSET**

Οι πιστοποιήσεις του WSET μπορούν να δίνονται μόνο από οργανισμούς εγκεκριμένους από το WSET Awards, γνωστούς ως Εγκεκριμένοι Πάροχοι Προγραμμάτων (APPs) και οι υποψήφιοι που επιθυμούν να συμμετέχουν σε ένα πρόγραμμα του WSET με σκοπό να λάβουν πιστοποίηση, θα πρέπει να εγγραφούν σε κάποιο APP. Οι υποψήφιοι απευθύνονται στο APP και το APP είναι υπεύθυνο για την εκπόνηση των μαθημάτων και την διαχείριση των εξετάσεων που καθορίζονται από το WSET Awards.

Η ομαδική σπουδή σε ένα APP είναι ο καλύτερος τρόπος εκμάθησης γευσίγνωσίας, αλλά ορισμένα APP προετοιμάζουν επίσης τους υποψήφιους για εξετάσεις με τη μέθοδο της εξ'αποστάσεως μάθησης.

Μια λίστα από Εγκεκριμένους Παρόχους Προγραμμάτων (APPs) έχει αναρτηθεί στην ιστοσελίδα του WSET [wsetglobal.com](http://wsetglobal.com). Σας παρακαλούμε να επικοινωνήσετε απευθείας με ένα APP προκειμένου να ενημερωθείτε για τα προγράμματα.

Εάν ενδιαφέρεστε να γίνετε APP σας παρακαλούμε επικοινωνήστε με την Ομάδα Διαχείρισης APP, [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk).

### **Πολιτική Πολυπολιτισμικότητας και Ισότητας**

Το WSET Awards υποστηρίζει πλήρως την αρχή της πολυπολιτισμικότητας και της ισότητας και είναι υπεύθυνο για την διασφάλιση της δίκαιης και ίσης μεταχείρισης όλων των σπουδαστών. Αντίγραφο της πολιτικής πολυπολιτισμικότητας και ισότητας μπορεί να δοθεί από την Ομάδα Διαχείρισης APP, [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk).

### **Ανακοίνωση Εξυπηρέτησης Πελατών**

Η ποιότητα και ο σκοπός των υπηρεσιών που οι πελάτες μπορούν να προσδοκούν από το WSET Awards, έχουν δημοσιευθεί στην Ανακοίνωση Εξυπηρέτησης Πελατών. Αντίγραφο μπορεί να δοθεί από την Ομάδα Διαχείρισης σε κάθε APP, [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk).

Σε περίπτωση οποιασδήποτε δυσαρέσκειας σχετικά με τις ληφθείσες υπηρεσίες, παρακαλούμε επικοινωνήστε με το εγγεγραμμένο APP με την πρώτη ευκαιρία. Εάν το θέμα δεν επιλυθεί, παρακαλούμε επικοινωνήστε με την Ομάδα Διαχείρισης APP, [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk).

### **Πρόγραμμα Υποτροφιών**

Υποτροφίες δίνονται για κάθε ακαδημαϊκή χρονιά, που ξεκινά από 1η Αυγούστου και διαρκεί μέχρι 31 Ιουλίου. Οι σπουδαστές που λαμβάνουν εξαιρετική βαθμολογία στις εξετάσεις μπορούν να είναι υποψήφιοι για υποτροφία. Το WSET Awards διαχειρίζεται τις υποτροφίες και επικοινωνεί με τους υποψήφιους σπουδαστές στο τέλος κάθε ακαδημαϊκής χρονιάς, μόλις ολοκληρωθεί η αντιπαραβολή όλων των αποτελεσμάτων των εξετάσεων.

Προσφέρονται πολλές υποτροφίες – παρακαλούμε επισκεφτείτε τη σελίδα υποτροφιών στην ιστοσελίδα του WSET [wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries](http://wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries), για περισσότερες λεπτομέρειες.

Παρακαλούμε σημειώστε ότι οι υποτροφίες δεν δίνονται με τη μορφή επιχορηγήσεων που χρηματοδοτούν τις σπουδές, αλλά ως αναγνώριση της απόδοσης στις εξετάσεις.

## Εισαγωγή στην Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί

### Στόχοι Πιστοποίησης

Η Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί, έχει σχεδιαστεί για να βοηθά στη λεπτομερή κατανόηση των παραγόντων που συμβάλλουν στο στυλ, την ποιότητα και την τιμή των βασικών σταθερών, αφρωδών και ενισχυμένων κρασιών του κόσμου. Η πιστοποίηση θα βοηθήσει εκείνους και εκείνες στους οποίους και στις οποίες ζητείται να κάνουν επαγγελματικές αξιολογήσεις κρασιών, σχετικά με το στυλ, την ποιότητα και την τιμή. Η πιστοποίηση παρέχει σε βάθος γνώση του προϊόντος, η οποία είναι απαραίτητη για να ενισχύσει τις επαγγελματικές δεξιότητες και την απόδοση, όσον αφορά για παράδειγμα την επιλογή προϊόντων στον τομέα λιανικής πώλησης και εστίασης.

Οι σπουδαστές που πέτυχαν στις εξετάσεις θα μπορούν να περιγράφουν τα χαρακτηριστικά των βασικών κρασιών του κόσμου και να δίνουν πληροφορίες σχετικά με τους κύριους παράγοντες που επηρεάζουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή. Θα είναι συνεπώς σε θέση να συμβουλεύουν τη διοίκηση, να απαντούν με κύρος σε ερωτήσεις πελατών και να κάνουν σωστές επιλογές κρασιών σε διαφορετικές περιπτώσεις.

### Δομή Πιστοποίησης

Προκειμένου να επιτευχθούν οι στόχοι της πιστοποίησης, δημιουργήθηκαν έξι μαθησιακοί στόχοι, μοιρασμένοι σε δύο Ενότητες. Προκειμένου οι σπουδαστές να λάβουν την Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί, θα πρέπει να περάσουν και τις δύο Ενότητες.

#### Ενότητα 1: Η Θεωρία των Κρασιών του Κόσμου

**Μαθησιακός Στόχος 1** Αναγνωρίστε τους βασικούς φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες στον αμπελώνα και στο οινοποιείο που εμπλέκονται στην παραγωγή των σταθερών κρασιών του κόσμου και εξηγήστε πώς μπορούν να επηρεάσουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή αυτών των κρασιών.

**Μαθησιακός Στόχος 2** Αναγνωρίστε και περιγράψτε τα χαρακτηριστικά των σταθερών κρασιών που παράγονται στις κύριες οινοπαραγωγικές περιοχές του κόσμου και εξηγήστε πώς οι βασικοί φυσικοί και ανθρώπινοι παράγοντες στον αμπελώνα, στο οινοποιείο, στη νομοθεσία και στο εμπόριο μπορούν να επηρεάσουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή αυτών των κρασιών.

**Μαθησιακός Στόχος 3** Αναγνωρίστε και περιγράψτε τα χαρακτηριστικά των κύριων αφρωδών κρασιών του κόσμου και εξηγήστε πώς οι βασικοί φυσικοί και ανθρώπινοι παράγοντες στον αμπελώνα, στο οινοποιείο, στη νομοθεσία και στο εμπόριο μπορούν να επηρεάσουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή αυτών των κρασιών.

**Μαθησιακός Στόχος 4** Αναγνωρίστε και περιγράψτε τα χαρακτηριστικά των κύριων ενισχυμένων κρασιών του κόσμου και εξηγήστε πώς οι βασικοί φυσικοί και ανθρώπινοι παράγοντες στον αμπελώνα, στο οινοποιείο, στη νομοθεσία και στο εμπόριο μπορούν να επηρεάσουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή αυτών των κρασιών.

**Μαθησιακός Στόχος 5** Δείξτε την ικανότητά σας να δίνετε πληροφορίες και να συμβουλευέτε τους πελάτες και το προσωπικό σχετικά με το κρασί.

#### Ενότητα 2: Η Αναλυτική Γευστική Δοκιμή Κρασιών

**Μαθησιακός Στόχος 1** Περιγράψτε με ακρίβεια τα βασικά χαρακτηριστικά των κύριων σταθερών κρασιών του κόσμου και χρησιμοποιήστε την περιγραφή σας για να αξιολογήσετε την ποιότητα και την ετοιμότητα για κατανάλωση αυτών των κρασιών.



### **Εγγραφή**

Προκειμένου για τη συμμετοχή στην Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί, προτείνεται να έχετε ήδη την Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 2 στο Κρασί και τα Αποστάγματα, ή ένα αντίστοιχο επίπεδο εμπειρίας. Οι εν δυνάμει υποψήφιοι και υποψήφιοι θα πρέπει να συζητήσουν για το τρέχον επίπεδο γνώσεών τους με το αντίστοιχο APP, πριν δηλώσουν συμμετοχή στα μαθήματα, ώστε να έχουν επιβεβαιώσει ότι η πιστοποίηση αυτή είναι κατάλληλη για εκείνους ή εκείνες.

Οι υποψήφιοι/ες με ηλικία μικρότερη από την ελάχιστη νόμιμη για την αγορά αλκοολούχων ποτών στη χώρα όπου γίνεται η εξέταση, ή εκείνοι/ες που έχουν επιλέξει να απέχουν από το αλκοόλ για λόγους υγείας ή θρησκευτικούς, δε θα επιτρέπεται να δοκιμάσουν κανένα αλκοολούχο ποτό κατά τη διάρκεια των μαθημάτων. Οι παραπάνω υποψήφιοι/ες δε θα θεωρηθούν κατάλληλοι/ες για να ολοκληρώσουν την αξιολόγηση της Ενότητας 2 της Πιστοποίησης WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί. Σε αυτές τις περιπτώσεις, οι υποψήφιοι/ες θα λαμβάνουν ένα πιστοποιητικό επιτυχίας με την επιτυχή ολοκλήρωση της Ενότητας 1, αλλά δε θα τους απονέμεται η Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί.

### **Συνολικός Χρόνος Πιστοποίησης (ΣΧΠ) και Καθοδηγούμενες Ώρες Εκμάθησης(ΚΩΕ)**

Ο ΣΧΠ είναι η εκτίμηση του συνολικού χρόνου, μετρημένου σε ώρες, που ένας σπουδαστής λογικά θα χρειαστεί για να μπορέσει να επιδείξει το επίπεδο προόδου που είναι απαραίτητο για την απονομή μιας πιστοποίησης. Ο χρόνος αυτός αποτελείται από τις ΚΩΕ και τον προσωπικό χρόνο μελέτης. Οι ΚΩΕ περιλαμβάνουν όλες τις ώρες διδασκαλίας από καθηγητή και τις εργασίες που γίνονται με την επίβλεψη καθηγητή.

Ο ΣΧΠ για την Πιστοποίηση Επιπέδου 3 στο Κρασί είναι 84 ώρες, οι οποίες αποτελούνται από 32.5 ΚΩΕ (συμπεριλαμβάνονται οι 2.5 ώρες των εξετάσεων) και 51.5 ώρες προσωπικής μελέτης.

### **Προτεινόμενες Διαδρομές Προόδου**

Η Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί, ή ένα αντίστοιχο επίπεδο εμπειρίας, είναι απαραίτητο για την είσοδο στο WSET Diploma Επιπέδου 4 στο Κρασί και στα Αποστάγματα.

# Μαθησιακοί Στόχοι για την Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί

## ΕΝΟΤΗΤΑ 1: Η Θεωρία των Κρασιών του Κόσμου

### Μαθησιακός Στόχος 1

Αναγνωρίστε τους βασικούς φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες στον αμπελώνα και στο οινοποιείο που εμπλέκονται στην παραγωγή των σταθερών κρασιών του κόσμου και εξηγήστε πώς μπορούν να επηρεάσουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή αυτών των κρασιών.

### Κριτήρια Αξιολόγησης

1. Αναγνωρίστε τους βασικούς φυσικούς παράγοντες στον αμπελώνα και εξηγήστε λεπτομερώς πώς επηρεάζουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή του κρασιού.
2. Αναγνωρίστε τους βασικούς ανθρώπινους παράγοντες στον αμπελώνα και εξηγήστε λεπτομερώς πώς επηρεάζουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή του κρασιού.
3. Αναγνωρίστε τους βασικούς ανθρώπινους παράγοντες στο οινοποιείο και εξηγήστε λεπτομερώς πώς επηρεάζουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή του κρασιού.

### Μαθησιακά Πεδία

Μαθησιακό Πεδίο 1: Φυσικοί παράγοντες στον αμπελώνα που επηρεάζουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή.	
Το κλήμα	Είδος ( <i>V. vinifera</i> ), ποικιλίες, κλώνοι, διασταυρώσεις, υβρίδια, πράσινα τμήματα, ετήσιο ξύλο, πολυετές ξύλο
Ανάγκες κλήματος	Θερμότητα, ηλιακό φως, νερό, θρεπτικά συστατικά, διοξείδιο του άνθρακα
Κύκλος ανάπτυξης κλήματος	Χειμερία νάρκη, έκπτυξη οφθαλμών, άνθηση, καρπόδεση, περκασμός (véraison), ωρίμαση
Συστατικά του σταφυλιού	Νερό, σάκχαρα, οξέα, χρώμα, ταννίνες, αρωματικά και γευστικά στοιχεία
Κλίμα	Ψυχρό, ήπιο, θερμό, καυτό Μεσογειακό, ωκεάνιο, ηπειρωτικό
Παράγοντες που επηρεάζουν το κλίμα μιας περιοχής	Γεωγραφικό πλάτος, υψόμετρο, ωκεανοί, μεγάλες λίμνες, ηπειρωτικότητα, ημερήσιο εύρος
Παράγοντες που επηρεάζουν το κλίμα μιας τοποθεσίας	Προσανατολισμός, έδαφος (θερμότητα, αποστράγγιση), ομίχλη, όγκοι νερού
Καιρός	Διακυμάνσεις σοδειών
Έδαφος	Διαθεσιμότητα νερού, θρεπτικά συστατικά

Μαθησιακό Πεδίο 2: Ανθρώπινοι παράγοντες στον αμπελώνα που επηρεάζουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή	
Διαχείριση του αμπελώνα	Υποστήριξη (με κλάδεμα κεφαλής, με κορδόνι), κλάδεμα (κορυφολόγημα, αντικατάσταση κληματίδας), με μορφοποίηση, χωρίς μορφοποίηση (διαχείριση βλαστικού τείχους), πυκνότητα, τρύγος (χρονική στιγμή, χειρωνακτικά, μηχανικά)
Διαχείριση κινδύνων	Παγετός (επιλογή τοποθεσίας, θερμάστρες, ανεμογεννήτριες, ψεκαστήρες), χαμηλές θερμοκρασίες (κάλυψη φυτού με χώμα), βροχή (ημερομηνίες τρύγου), χαλάζι (δίχτυα, πολλαπλές τοποθεσίες), υδατικό στρες (άρδευση, στάγδην, αυτόματα ποτιστήρια, υπερχειλίση), κάψιμο από τον ήλιο (διαχείριση βλαστικού τείχους), έλλειψη θρεπτικών συστατικών (λιπάσματα)
Διαχείριση Παρασίτων και Ασθενειών	Φυλλοξήρα (χρήση υποκειμένων), άλλα ζώα (εντομοκτόνα, φυσικά εμπόδια), μυκητιακές ασθένειες (διαχείριση βλαστικού τείχους, μυκητοκτόνα), ιοί και βακτήρια (αντικατάσταση κλήματος, απολύμανση της γης)
Συμπύκνωση σακχάρων	Ευγενής σήψη, αποξήρανση των σταφυλιών στον αμπελώνα, αποξήρανση των σταφυλιών μετά τη συγκομιδή, πάγωμα των σταφυλιών στο κλήμα
Προσεγγίσεις στη διαχείριση του αμπελώνα	Συμβατική, αειφόρος, βιολογική, βιοδυναμική

<b>Μαθησιακό Πεδίο 3: Ανθρώπινοι παράγοντες στο οινοποιείο που επηρεάζουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή</b>	
<b>Βασικά στοιχεία</b>	Ρόλος του οξυγόνου, ρόλοι του SO <sub>2</sub> , δοχεία οινοποιείου (δρυς, ανοξειδωτο ατσάλι, τσιμέντο), αλκοολική ζύμωση, μηλογαλακτική ζύμωση
<b>Διορθώσεις μούστου</b>	Εμπλουτισμός μούστου, όξυνση, αφαίρεση οξύτητας
<b>Λευκή οινοποίηση</b>	Ποικιλία σταφυλιού, υποδοχή σταφυλιών, απορραγισμός, σύνθλιψη, επαφή με τις φλούδες (skin contact), πίεση, διαύγαση, αλκοολική ζύμωση, απολάσπωση παχέων οινολασπών, μηλογαλακτική ζύμωση
<b>Ερυθρή οινοποίηση</b>	Ποικιλία σταφυλιού, υποδοχή σταφυλιών, απορραγισμός, σύνθλιψη, προζυμωτική εκχύλιση, ζύμωση και εκχύλιση, μετα-ζυμωτική εκχύλιση, πίεση, μηλογαλακτική ζύμωση, ζύμωση ολόκληρων τσαμπιών (ενδοκυτταρική εκχύλιση σε ατμόσφαιρα διοξειδίου του άνθρακα, semi-carbonic maceration, ολόκληρα τσαμπιά με σταφύλια που έχουν πιεστεί)
<b>Ροζέ οινοποίηση</b>	Απευθείας πίεση, εκχύλιση μικρής διάρκειας, ανάμειξη
<b>Οινοποίηση γλυκών κρασιών</b>	Διακοπή της ζύμωσης, προσθήκη γλυκαντικού στοιχείου, συμύκνωση σακχάρων
<b>Ωρίμαση</b>	Δρύινα δοχεία (είδη, παραγωγή, ηλικία, μέγεθος), αδρανή δοχεία (ανοξειδωτο ατσάλι, τσιμέντο, φιάλη), επαφή με τις οινολάσπες, λύσεις εναλλακτικές της δρυός
<b>Ανάμειξη</b>	Λόγοι (ισορροπία, σταθερότητα, στυλ)
<b>Διαύγαση</b>	Καθίζηση, κολλάρισμα, φιλτράρισμα (βάθους, επιφάνειας)
<b>Σταθεροποίηση</b>	Τρυγική, μικροβιολογική
<b>Συσκευασία</b>	Γυάλινη, πλαστική, ασκός
<b>Πώματα</b>	Φελλός, συνθετικός φελλός, βιδωτό πώμα

## Μαθησιακός Στόχος 2

Αναγνωρίστε και περιγράψτε τα χαρακτηριστικά των σταθερών κρασιών που παράγονται στις βασικές οινοπαραγωγικές περιοχές του κόσμου και εξηγήστε πώς οι κύριοι φυσικοί και ανθρώπινοι παράγοντες στον αμπελώνα, στο οινοποιείο, στη νομοθεσία και στο εμπόριο μπορεί να επηρεάσουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή αυτών των κρασιών.

### Κριτήρια Αξιολόγησης

1. Αναγνωρίστε και εντοπίστε τις βασικές οινοπαραγωγικές περιοχές του κόσμου και περιγράψτε το στυλ και την ποιότητα των σταθερών κρασιών που παράγονται εκεί.
2. Αναγνωρίστε τους βασικούς παράγοντες στον αμπελώνα, στο οινοποιείο, στη νομοθεσία και στο εμπόριο, που εμπλέκονται στην παραγωγή σταθερών κρασιών και εξηγήστε συνοπτικά πώς επηρεάζουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή των κύριων σταθερών κρασιών του κόσμου.
3. Εστιάζοντας στις βασικές ποικιλίες σταφυλιού από αναγνωρισμένες περιοχές (που αναφέρονται στο Μαθησιακό Πεδίο 2) εφαρμόστε τις γνώσεις από τον Μαθησιακό Στόχο 1, προκειμένου να εξηγήσετε πώς οι παράγοντες στον αμπελώνα και στο οινοποιείο επηρεάζουν το στυλ και την ποιότητα του κρασιού.

### Μαθησιακά Πεδία

<b>Μαθησιακό Πεδίο 1: Οι βασικές οινοπαραγωγικές περιοχές σταθερών κρασιών του κόσμου</b>	
<b>ΓΑΛΛΙΑ</b>	
<b>Μπορντό</b>	Bordeaux, Bordeaux Supérieur Côtes de Bordeaux, Entre-Deux-Mers Médoc, Haut Médoc, Saint-Estèphe, Pauillac, Margaux, Saint-Julien Graves, Pessac-Léognan Saint-Émilion, Saint-Émilion Grand Cru, Pomerol Sauternes, Barsac
<b>Dordogne και Νοτιοδυτική Γαλλία</b>	Bergerac, Monbazillac, Cahors, Madiran, Jurançon, Côtes de Gascogne
<b>Βουργουνδία</b>	Bourgogne Chablis Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, Côte de Nuits-Villages, Gevrey-Chambertin, Vougeot, Vosne-Romanée, Nuits-Saint-Georges Bourgogne Hautes Côtes de Beaune, Côte de Beaune-Villages, Aloxe-Corton, Beaune, Pommard, Volnay, Meursault, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet Bourgogne Côte Chalonnaise, Rully, Mercurey, Givry, Montagny Mâcon, Mâcon Villages, Pouilly-Fuissé, Saint-Véran
<b>Beaujolais</b>	Beaujolais, Beaujolais Villages, Brouilly, Fleurie, Morgon, Moulin-à-Vent
<b>Αλσατία</b>	Alsace, Alsace Grand Cru
<b>Κοιλάδα του Λίγηρα</b>	Muscadet, Muscadet Sèvre et Maine Anjou, Coteaux du Layon, Savennières, Saumur, Saumur-Champigny Vouvray, Touraine, Bourgueil, Chinon Sancerre, Pouilly-Fumé, Menetou-Salon Rosé d'Anjou, Cabernet d'Anjou, Rosé de Loire
<b>Κοιλάδα του Ροδανού</b>	Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages Côte Rôtie, Condrieu, Saint-Joseph, Hermitage, Crozes-Hermitage, Cornas Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Vacqueyras, Lirac, Tavel
<b>Νότια Γαλλία</b>	Pays d'Oc Languedoc, Minervois, Fitou, Corbières, Picpoul de Pinet Côtes du Roussillon, Côtes du Roussillon Villages Bandol, Côtes de Provence

<b>ΓΕΡΜΑΝΙΑ</b>	
Mosel	Bernkastel, Wehlen, Piesport
Nahe	Schlossböckelheim
Rheingau	Rüdesheim, Johannisberg
Rheinhessen	Nierstein
Pfalz	Forst, Deidesheim
Baden	
Franken	
<b>ΑΥΣΤΡΙΑ</b>	
Niederösterreich	Wachau, Weinviertel
Burgenland	
<b>ΟΥΓΓΑΡΙΑ</b>	
	Tokaj (Γλυκά κρασιά μόνο)
<b>ΕΛΛΑΔΑ</b>	
	Νάουσα, Νεμέα, Σαντορίνη
<b>ΙΤΑΛΙΑ</b>	
Trentino-Alto Adige	Trentino, Alto Adige
Friuli-Venezia Giulia	Collio, Colli Orientali, Friuli Grave
Veneto	Veneto, Valpolicella, Valpolicella Classico, Amarone della Valpolicella, Recioto della Valpolicella, Valpolicella Ripasso, Soave, Soave Classico
Piemonte	Barolo, Barbaresco, Barbera d'Asti, Dolcetto d'Alba, Gavi
Τοσκάνη	Toscana, Chianti, Chianti Classico, Bolgheri, Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano
Marche	Verdicchio dei Castelli di Jesi
Umbria	Orvieto
Lazio	Frascati
Abruzzo	Montepulciano d'Abruzzo
Campania	Taurasi, Fiano di Avellino, Greco di Tufo
Puglia	Puglia, Salice Salentino
Basilicata	Aglianico del Vulture
Σικελία	Sicilia, Terre di Sicilia/Terre Siciliane, Etna
<b>ΙΣΠΑΝΙΑ</b>	
Άνω Ebro	Rioja, Navarra, Calatayud, Cariñena
Καταλονία	Priorat, Catalunya, Penedès
Κοιλάδα Duero	Ribera del Duero, Toro, Rueda
Βορειοδυτικό	Rías Baixas, Bierzo
Levante	Valencia, Jumilla, Yecla
Castilla-La Mancha	La Mancha, Valdepeñas
Castilla y León VdIT	
<b>ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ</b>	
	Vinho Verde, Douro, Dão, Bairrada, Alentejo, Alentejano

<b>ΗΝΩΜΕΝΕΣ ΠΟΛΙΤΕΙΕΣ ΑΜΕΡΙΚΗΣ</b>	
Καλιφόρνια	Napa County, Napa Valley, Rutherford, Oakville, Stags Leap District, Howell Mountain, Mount Veeder, Los Carneros, Saint Helena, Calistoga Sonoma County, Russian River Valley, Alexander Valley, Dry Creek Valley, Sonoma Coast Mendocino County Santa Cruz Mountains Monterey San Luis Obispo County, Paso Robles Santa Barbara County, Santa Maria Valley Lodi
Όρεγκον	Willamette Valley
Ουάσινγκτον	Columbia Valley, Yakima Valley
Νέα Υόρκη	Finger Lakes
<b>ΚΑΝΑΔΑΣ</b>	
Ontario	Niagara Peninsula
British Columbia	Okanagan Valley
<b>ΧΙΛΗ</b>	
Περιοχή Coquimbo	Κοιλάδα Elqui, Κοιλάδα Limarí
Περιοχή Aconcagua	Κοιλάδα Casablanca, Κοιλάδα San Antonio, Κοιλάδα Leyda, Κοιλάδα Aconcagua
Περιοχή Κεντρικής Κοιλάδας	Κοιλάδα Cachapoal, Κοιλάδα Colchagua, Κοιλάδα Maipo, Κοιλάδα Curicó, Κοιλάδα Maule
Νότια Περιοχή	
<b>ΑΡΓΕΝΤΙΝΗ</b>	
Salta	Cafayate
San Juan	
Mendoza	Κοιλάδα Uco, Luján de Cuyo, Maipú
Παταγονία	
<b>ΝΟΤΙΑ ΑΦΡΙΚΗ</b>	
Western Cape	
Coastal Region	Stellenbosch, Paarl, Constantia, Durbanville, Swartland
Breede River Valley	Worcester, Robertson
Cape South Coast	Walker Bay, Hemel-en-Aarde Wards, Elim, Elgin
<b>ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ</b>	
Νοτιοανατολική Αυστραλία	Murray-Darling, Riverina, Riverland
Νότια Αυστραλία	Barossa, Barossa Valley, Eden Valley, Clare Valley, Adelaide Hills, McLaren Vale, Coonawarra
Victoria	Yarra Valley, Geelong, Mornington Peninsula, Heathcote, Goulburn Valley
New South Wales	Hunter Valley
Τασμανία	
Δυτική Αυστραλία	Margaret River, Great Southern
<b>ΝΕΑ ΖΗΛΑΝΔΙΑ</b>	
Βόρειο Νησί	Gisborne, Hawke's Bay, Martinborough
Νότιο Νησί	Marlborough, Nelson, Canterbury, Central Otago

**Μαθησιακό Πεδίο 2: Κύριοι παράγοντες που επηρεάζουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή των κύριων σταθερών κρασιών του κόσμου.**
**ΦΥΣΙΚΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ (Ποικιλίες Σταφυλιού)**

Χώρα	Περιοχή/Περιφέρεια	Βασικές ποικιλίες σταφυλιού	Άλλες ποικιλίες σταφυλιού
Γαλλία	Μπορντό	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle	Petit Verdot
	Dordogne και Νοτιοδυτική Γαλλία		Ποικιλίες Μπορντό, Malbec, Tannat, Ugni Blanc, Petit Manseng
	Βουργουνδία	Chardonnay, Pinot Noir	
	Beaujolais	Gamay	
	Αλσατία	Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer, Muscat	Pinot Blanc
	Κοιλάδα του Λίγηρα	Melon Blanc, Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Cabernet Franc	Grolleau, Cabernet Sauvignon
	Κοιλάδα του Ροδανού	Syrah, Grenache, Mourvèdre, Viognier	Cinsault, Marsanne, Roussanne
	Νότια Γαλλία	Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Sauvignon Blanc	Cinsault, Picpoul, Viognier
Γερμανία		Riesling, Spätburgunder (Pinot Noir)	Silvaner, Müller-Thurgau, Dornfelder
Αυστρία		Riesling, Grüner Veltliner	Welschriesling, Blaufränkisch, Zweigelt, Saint Laurent
Ουγγαρία	Tokaj		Furmint, Hárslevelű, Sárga Muskotály
Ελλάδα	Νάουσα		Ξινόμαυρο
	Νεμέα		Αγωργίτικο
	Σαντορίνη		Ασύρτικο
Ιταλία	Trentino/ Alto Adige/ Friuli-Venezia Giulia	Pinot Grigio	
	Veneto	Corvina, Garganega, Pinot Grigio, Merlot, Chardonnay, Trebbiano	
	Piemonte	Nebbiolo, Dolcetto, Barbera, Cortese	
	Τοσκάνη	Sangiovese, Cabernet Sauvignon	
	Marche		Verdicchio
	Umbria		Grechetto, Trebbiano
	Lazio		Malvasia, Trebbiano
	Abruzzo	Montepulciano	
	Campania	Aglianico	Greco, Fiano
	Puglia	Negroamaro, Primitivo	
	Basilicata	Aglianico	
	Σικελία	Nero d'Avola	Syrah, Chardonnay

<b>ΦΥΣΙΚΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ (Ποικιλίες Σταφυλιού) συνέχεια</b>			
<b>Χώρα</b>	<b>Περιοχή/Περιφέρεια</b>	<b>Βασικές ποικιλίες σταφυλιού</b>	<b>Άλλες ποικιλίες σταφυλιού</b>
Ισπανία	Άνω Ebro	Tempranillo, Garnacha, Graciano	Mazuelo, Viura
	Καταλονία	Garnacha, Cariñena, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Chardonnay	
	Κοιλάδα Duero	Tempranillo, Verdejo, Sauvignon Blanc	
	Βορειοδυτικό	Albariño	Mencía
	Levante		Monastrell
	Castilla-La Mancha		Airén, Tempranillo
Πορτογαλία			Alvarinho, Loureiro, Arinto, Touriga Nacional, Tinta Roriz (Aragonês), Alfrocheiro, Baga, Jaen, Trincadeira, Alicante Bouschet
ΗΠΑ		Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Zinfandel, Chardonnay, Sauvignon Blanc	Riesling
Καναδάς		Vidal, Riesling	
Χιλή		Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère, Syrah, Pinot Noir, Chardonnay, Sauvignon Blanc	
Αργεντινή		Malbec, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Torrontés	Bonarda
Νότια Αφρική		Chenin Blanc, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinotage, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Syrah, Merlot	
Αυστραλία		Cabernet Sauvignon, Shiraz, Pinot Noir, Merlot, Grenache, Chardonnay, Semillon, Riesling, Sauvignon Blanc	
Νέα Ζηλανδία		Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Noir, Merlot	Cabernet Sauvignon, Riesling, Syrah
<b>ΆΛΛΟΙ ΦΥΣΙΚΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ</b>			
Δείτε το Μαθησιακό Πεδίο 1 στον Μαθησιακό Στόχο 1			
<b>ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ</b>			
Αμπελώνας	Δείτε το Μαθησιακό Πεδίο 2 στον Μαθησιακό Στόχο 1		
Οινοποιείο	Δείτε το Μαθησιακό Πεδίο 3 στον Μαθησιακό Στόχο 1		

Οι σπουδαστές θα πρέπει να εφαρμόσουν τις γνώσεις που απέκτησαν από τον Μαθησιακό Στόχο 1, στις βασικές περιοχές και τις κύριες ποικιλίες σταφυλιού τους, ώστε να εξηγήσουν το στυλ και την ποιότητα των κρασιών που παράγονται.



<b>ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ</b>	
<b>Γαλλία</b>	AOC, <i>Vin de Pays</i> , IGP, <i>Vin de France</i> <b>Μπορντό:</b> <i>Cru bourgeois</i> , <i>Cru classé</i> <b>Βουργουνδία:</b> <i>Premier cru</i> , <i>Grand cru</i> <b>Κοιλάδα του Λίγηρα:</b> <i>Sur lie</i> <b>Αλσατία:</b> <i>Vendanges Tardives</i> , <i>Sélection de grains nobles</i>
<b>Γερμανία</b>	<i>Prädikatswein</i> , <i>Kabinett</i> , <i>Spätlese</i> , <i>Auslese</i> , <i>Beerenauslese</i> , <i>Trockenbeerenauslese</i> , <i>Eiswein</i> <i>Qualitätswein</i> VDP, <i>Grosses Gewächs</i> (GG)
<b>Αυστρία</b>	<i>Qualitätswein</i> , <i>Prädikat</i> , DAC
<b>Tokaji</b>	<i>Aszú</i> , <i>Eszencia</i>
<b>Ιταλία</b>	DOC, DOCG, IGT <i>Classico</i> , <i>Riserva</i>
<b>Ισπανία</b>	DO, DOCa/DOQ, <i>Vino de la Tierra (VdlT)</i> , <i>Vinos de Pago</i> <i>Joven</i> , <i>Crianza</i> , <i>Reserva</i> , <i>Gran Reserva</i>
<b>ΗΠΑ</b>	AVA
<b>Καναδάς</b>	VQA
<b>Χιλή</b>	DO (περιοχή, υποπεριοχή) <i>Costa</i> , <i>Entre Cordilleras</i> , <i>Andes</i>
<b>Νότια Αφρική</b>	Wine of Origin, περιοχή, περιφέρεια, επαρχία, κτήμα
<b>Αυστραλία</b>	Ζώνη, περιοχή, υποπεριοχή
<b>ΕΜΠΟΡΙΟ</b>	
<b>Εμπόριο</b>	Κόστος σταφυλιών, κόστος παραγωγής, κόστος μεταφοράς, περιθώριο, δυνάμεις της αγοράς

### Μαθησιακός Στόχος 3

Αναγνωρίστε και περιγράψτε τα χαρακτηριστικά των βασικών αφρώδων κρασιών του κόσμου και εξηγήστε πώς οι κύριοι φυσικοί και ανθρώπινοι παράγοντες στον αμπελώνα, στο οινοποιείο, στη νομοθεσία και στο εμπόριο μπορεί να επηρεάσουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή αυτών των κρασιών.

### Κριτήρια Αξιολόγησης

1. Αναγνωρίστε και εντοπίστε τα βασικά αφρώδη κρασιά του κόσμου και περιγράψτε το στυλ και την ποιότητα αυτών των κρασιών.
2. Αναγνωρίστε τους βασικούς παράγοντες στον αμπελώνα, στο οινοποιείο, στη νομοθεσία και στο εμπόριο, που εμπλέκονται στην παραγωγή αφρώδων κρασιών και εξηγήστε συνοπτικά πώς επηρεάζουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή των κύριων αφρώδων κρασιών του κόσμου.

### Μαθησιακά Πεδία

<b>Μαθησιακό Πεδίο 1: Βασικά αφρώδη κρασιά του κόσμου</b>	
<b>ΓΑΛΛΙΑ</b>	
Καμπανία	Montagne de Reims, Côte des Blancs, Vallée de la Marne, Côte des Bar, Côte de Sézanne
Crémant	Crémant d'Alsace, Crémant de Bourgogne, Crémant de Loire
Κοιλάδα του Λίγηρα	Saumur, Vouvray
<b>ΙΣΠΑΝΙΑ</b>	
Cava	
<b>ΙΤΑΛΙΑ</b>	
Asti	
Prosecco	Conegliano-Valdobbiadene
<b>ΓΕΡΜΑΝΙΑ</b>	
Sekt	Deutscher Sekt
<b>ΝΕΟΣ ΚΟΣΜΟΣ</b>	
Αυστραλία	Τασμανία, Yarra Valley, Adelaide Hills
Νέα Ζηλανδία	Marlborough
Νότια Αφρική	
Καλιφόρνια	Anderson Valley, Los Carneros

**Μαθησιακό Πεδίο 2: Κύριοι παράγοντες που επηρεάζουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή των αφρωδών κρασιών****ΦΥΣΙΚΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ**

**Σημαντικές ποικιλίες σταφυλιού**      **Καμπανία:** Chardonnay, Pinot Noir, Meunier  
**Asti:** Muscat Blanc à Petits Grains  
**Prosecco:** Glera  
**Cava:** Macabeo, Xarel-lo, Parellada  
**Premium Αφρώδη Νέου Κόσμου:** Chardonnay, Pinot Noir

**Κλίμα και τοποθεσία**      Κλίμα και καιρός, υψόμετρο, γεωγραφικό πλάτος, προσανατολισμός, εγγύτητα σε ωκεανούς/μεγάλες λίμνες, ομίχλη (όπου σχετικό)

**ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ**

**Παραδοσιακή μέθοδος**      Πίεση, διαύγαση, πρώτη αλκοολική ζύμωση, ανάμειξη, *liqueur de tirage*, δεύτερη αλκοολική ζύμωση στη φιάλη, χρόνος με τις οινολάσπες, ρεμουάζ, απομάκρυνση ιζήματος, *liqueur d'expédition* (dosage)

**Μέθοδος μεταφοράς**      Πίεση, διαύγαση, πρώτη αλκοολική ζύμωση, ανάμειξη, *liqueur de tirage*, δεύτερη αλκοολική ζύμωση στη φιάλη, χρόνος με τις οινολάσπες, έκχυση σε δεξαμενή, φιλτράρισμα, *liqueur d'expédition* (dosage), εμφιάλωση υπό πίεση

**Μέθοδος δεξαμενής**      Πίεση, διαύγαση, πρώτη αλκοολική ζύμωση, ανάμειξη, *liqueur de tirage*, δεύτερη αλκοολική ζύμωση σε δεξαμενή, χρόνος με τις οινολάσπες, φιλτράρισμα, *liqueur d'expédition* (dosage), εμφιάλωση υπό πίεση

**Μέθοδος Asti**      Πίεση, διαύγαση, αποθήκευση χυμού σε χαμηλή θερμοκρασία, ζύμωση (μέρος της υπό πίεση), διακοπή της ζύμωσης με ψύξη και φιλτράρισμα, εμφιάλωση υπό πίεση

**Προσθήκη Διοξειδίου του Άνθρακα**      Πίεση, διαύγαση, ζύμωση, προσθήκη CO<sub>2</sub>, εμφιάλωση υπό πίεση

**ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΟ**

**Νομοθεσία**      **ΕΕ:** Brut nature, Brut, Demi-sec  
**Καμπανία:** Μη Χρονολογημένη (Non-Vintage), *Blanc de Blancs*, *Blanc de Noirs*, *Premier cru*, *Grand cru*, Χρονολογημένη (Vintage)  
**Νότια Αφρική:** *Méthode Cap Classique*

**Εμπόριο**      Δυνάμεις της αγοράς, κόστος παραγωγής

#### Μαθησιακός Στόχος 4

Αναγνωρίστε και περιγράψτε τα χαρακτηριστικά των βασικών ενισχυμένων κρασιών του κόσμου και εξηγήστε πώς οι κύριοι φυσικοί και ανθρώπινοι παράγοντες στον αμπελώνα, στο οινοποιείο, στη νομοθεσία και στο εμπόριο μπορεί να επηρεάσουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή αυτών των κρασιών.

#### Κριτήρια Αξιολόγησης

1. Αναγνωρίστε και εντοπίστε τα βασικά ενισχυμένα κρασιά του κόσμου και περιγράψτε το στυλ και την ποιότητα αυτών των κρασιών.
2. Αναγνωρίστε τους βασικούς παράγοντες στον αμπελώνα, στο οινοποιείο, στη νομοθεσία και στο εμπόριο, οι οποίοι εμπλέκονται στην παραγωγή ενισχυμένων κρασιών και εξηγήστε συνοπτικά πώς επηρεάζουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή των κύριων ενισχυμένων κρασιών του κόσμου.

#### Μαθησιακά Πεδία

Μαθησιακό Πεδίο 1: Βασικά ενισχυμένα κρασιά του κόσμου	
ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ	Port
ΙΣΠΑΝΙΑ	Sherry
ΕΝΙΣΧΥΜΕΝΑ ΜΟΣΧΑΤΑ	Γαλλία: Muscat de Beaumes-de-Venise Αυστραλία: Rutherglen
Μαθησιακό Πεδίο 2: Κύριοι παράγοντες που επηρεάζουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή των ενισχυμένων κρασιών	
ΦΥΣΙΚΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ	
Σημαντικές ποικιλίες σταφυλιού	Port: Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Barroca Sherry: Palomino, Pedro Ximénez (PX), Muscat Ενισχυμένα Μοσχάτα: Μοσχάτο
Κλίμα και τοποθεσία	Τύπος κλίματος, υψόμετρο, προσανατολισμός, εγγύτητα στη θάλασσα, έδαφος (όπου σχετικό)
ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ	
Port	Σύνθλιψη, εκχύλιση (ανθρώπινα πόδια, αυτόματοι οινοποιητές, έμβολα έγχυσης), ζύμωση, ενίσχυση για διακοπή ζύμωσης, ωρίμαση (μικρής ή μεγάλης διάρκειας, ξύλινο ή αδρανές δοχείο), εμφιάλωση
Sherry	Ξηρό: Ζύμωση, κατηγοριοποίηση α) ενίσχυση στους 15% abv, ανάπτυξη <i>flor</i> , βιολογική ωρίμαση (επιλογή: επανενίσχυση στους 17%+, οξειδωτική ωρίμαση) β) ενίσχυση στους 17% abv, χωρίς <i>flor</i> , οξειδωτική ωρίμαση Γλυκό: Λιαστά σταφύλια, πίεση, ζύμωση, ενίσχυση για διακοπή ζύμωσης, οξειδωτική ωρίμαση Pale Cream/Medium/Cream: Ανάμειξη ξηρού κρασιού είτε με γλυκά κρασιά είτε με γλυκαντικά που έχουν ως βάση το σταφύλι
Ενισχυμένα Μοσχάτα	Σύνθλιψη, πίεση, ζύμωση, ενίσχυση για διακοπή ζύμωσης, ωρίμαση (αδρανής, οξειδωτική)
ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ	
Port	Ruby (Reserve), Tawny (Reserve), Late Bottled Vintage (LBV), Vintage, Tawny με ένδειξη Ηλικίας
Sherry	Fino, Amontillado, Manzanilla, Oloroso, Palo Cortado, Pedro Ximénez (PX) Pale Cream, Medium, Cream

**Μαθησιακός Στόχος 5**

Δείξτε την ικανότητά σας για παροχή πληροφοριών και συμβουλών σχετικά με το κρασί, σε πελάτες και προσωπικό.

**Κριτήρια Αξιολόγησης**

1. Προτείνετε κρασιά και εξηγήστε τους λόγους για τις επιλογές σας.
2. Περιγράψτε τη σωστή διαδικασία για την αποθήκευση και το σερβίρισμα του κρασιού.
3. Αναγνωρίστε τα συνηθή ελαττώματα των κρασιών.
4. Αναγνωρίστε τα βασικά σημεία που λαμβάνονται υπόψη σε μια πρόταση συνδυασμού φαγητού και κρασιού.
5. Αναφέρετε τα κοινωνικά θέματα και τα θέματα υγείας που προκύπτουν από υπερβολική κατανάλωση κρασιού.

**Μαθησιακά Πεδία**

<b>Μαθησιακό Πεδίο 1: Προτείνοντας κρασιά</b>	
<b>Κριτήρια επιλογής κρασιών</b>	Στυλ κρασιού, ποιότητα κρασιού, μεμονωμένες προτιμήσεις και ευαισθησίες, τιμή, περίσταση
<b>Αποθήκευση</b>	Ιδανικές συνθήκες, συνέπειες κακής αποθήκευσης
<b>Σερβίρισμα</b>	Σειρά σερβιρίσματος, θερμοκρασία σερβιρίσματος, άνοιγμα και μετάγγιση, ποτήρια και εξοπλισμός
<b>Μαθησιακό Πεδίο 2: Συνηθή ελαττώματα</b>	
<b>Ελαττώματα</b>	Ασθένεια του φελλού, οξείδωση, αναγωγή, πτητική οξύτητα, <i>βρεττανομύκητας</i> , αλλοίωση, υψηλά θειώδη
<b>Μαθησιακό Πεδίο 3: Αρχές συνδυασμών φαγητού και κρασιού</b>	
<b>Στοιχεία Κρασιού</b>	Γλυκύτητα, οξύτητα, ταννίνες (δρυς), πολυπλοκότητα, φρουτώδης χαρακτήρας, επίπεδο αλκοόλ
<b>Στοιχεία Φαγητού</b>	Γλυκύτητα, οξύτητα, umami, αλάτι, πικράδα, κάψιμο από τσίλι, λίπος, αρωματική ένταση
<b>Μαθησιακό Πεδίο 4: Κοινωνικά θέματα και θέματα υγείας</b>	
<b>Κοινωνικά θέματα και θέματα υγείας</b>	Υπερβολική κατανάλωση κρασιού

## ΕΝΟΤΗΤΑ 2: Η Αναλυτική Γευσιγνωσία του Κρασιού

### Μαθησιακός Στόχος 1

Περιγράψτε με ακρίβεια τα βασικά χαρακτηριστικά των κύριων κρασιών του κόσμου και χρησιμοποιήστε την περιγραφή για να αξιολογήσετε την ποιότητα και την ετοιμότητα για κατανάλωση.

### Κριτήρια Αξιολόγησης

1. Περιγράψτε με ακρίβεια τα βασικά χαρακτηριστικά οποιουδήποτε κύριου σταθερού κρασιού στον κόσμο, χρησιμοποιώντας τη Συστηματική Προσέγγιση WSET Επιπέδου 3 στη Γευσιγνωσία Κρασιού.
2. Αξιολογήστε την ποιότητα και την ετοιμότητα για κατανάλωση οποιουδήποτε κύριου σταθερού κρασιού στον κόσμο, χρησιμοποιώντας τη Συστηματική Προσέγγιση WSET Επιπέδου 3 στη Γευσιγνωσία Κρασιού.

## WSET Επίπεδο 3 Συστηματική Προσέγγιση στη Γευσιγνωσία Κρασιού®

ΕΜΦΑΝΙΣΗ	
Διαύγεια	καθαρό – θολό (ελαττωματικό;)
Ένταση	ωχρό – μέτριο – βαθύ
Χρώμα	λευκό λεμονοπράσινο – λεμονί – χρυσαφένιο – κεχριμπαρένιο – καφέ ροζέ ροζ – σομόν – πορτοκαλί κόκκινο πορφυρό – ρουμπινί – γκρενά – κεραμιδί – καφέ
Άλλες παρατηρήσεις	π.χ. πόδια/δάκρυα, ίζημα, αφρισμός, φυσαλίδες

ΜΥΤΗ	
Κατάσταση	καθαρή – μη καθαρή (ελαττωματική;)
Ένταση	ελαφριά – μέτρια(-) – μέτρια – μέτρια(+) – έντονη
Αρωματικά χαρακτηριστικά	π.χ. πρωτογενή, δευτερογενή, τριτογενή
Εξέλιξη	νεαρή – εξελισσόμενη – πλήρως εξελιγμένη – κουρασμένη/έχει περάσει το καλύτερο σημείο της

ΣΤΟΜΑ	
Γλυκύτητα	ξηρό – σχεδόν ξηρό – ημίξηρο – ημίγλυκο – γλυκό – πλούσιο
Οξύτητα	χαμηλή – μέτρια(-) – μέτρια – μέτρια(+) – υψηλή
Ταννίνες	χαμηλές – μέτριες(-) – μέτριες – μέτριες(+) – υψηλές
Αλκοόλ	χαμηλό – μέτριο – υψηλό ενισχυμένα κρασιά: χαμηλό – μέτριο – υψηλό
Σώμα	ελαφρύ – μέτριο(-) – μέτριο – μέτριο(+) – γεμάτο
Αφρισμός	απαλός – κρεμώδης – επιθετικός
Ένταση γεύσης	ελαφριά – μέτρια(-) – μέτρια – μέτρια(+) – έντονη
Γευστικά χαρακτηριστικά	π.χ. πρωτογενή, δευτερογενή, τριτογενή
Επίγευση	κοντή – μέτρια(-) – μέτρια – μέτρια(+) – μακρά

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ	
ASSESSMENT OF QUALITY	
Ποιότητα	ελαττωματική – φτωχή – αποδεκτή – καλή – πολύ καλή – εξαιρετική
Επίπεδο ετοιμότητας για κατανάλωση/δυνατότητα παλαίωσης	μπορεί να καταναλωθεί πολύ νεαρό – τώρα αλλά έχει δυνατότητα παλαίωσης άμεση κατανάλωση: δε προορίζεται για παλαίωση – πολύ παλαιό ή περαιτέρω παλαίωση

## Προτεινόμενα Δείγματα για Δοκιμή

### ΣΤΑΘΕΡΑ ΚΡΑΣΙΑ – ΕΕ

Χώρα/Περιοχή	Στυλ Κρασιού	Όνομα Κρασιού που θα Δοκιμαστεί
<b>ΜΠΟΡΝΤΟ</b> Απαραίτητα	Ερυθρό	Generic Bordeaux AC Cru Bourgeois Haut-Médoc Cru Classé Saint-Émilion Grand Cru ή Pomerol
	Γλυκό Λευκό	Sauternes ή Barsac
<b>Προαιρετικά</b>	Ξηρό Λευκό	Generic Bordeaux AC Graves ή Pessac-Léognan (δρύινη ωρίμαση)
<b>DORDOGNE ΚΑΙ</b> <b>ΝΟΤΙΟΔΥΤΙΚΗ ΓΑΛΛΙΑ</b> Προαιρετικά	Ερυθρό	Cahors ή Madiran
<b>ΒΟΥΡΓΟΥΝΔΙΑ</b> Απαραίτητα	Ερυθρό	Bourgogne Rouge AC Village ή κρασί επιπέδου Premier Cru από Côte d'Or Beaujolais AC Beaujolais Villages ή Cru
	Λευκό	Village ή επιπέδου Premier Cru Chablis Village ή κρασί επιπέδου Premier Cru από Côte d'Or
<b>Προαιρετικά</b>	Λευκό	Mâcon ή Mâcon Villages
<b>ΑΛΣΑΤΙΑ</b> Απαραίτητα	Ξηρό ή Σχεδόν Ξηρό Λευκό	Τουλάχιστον ένα από τα παρακάτω: Riesling Gewurztraminer Pinot Gris
	<b>Προαιρετικά</b>	Γλυκό Λευκό
<b>ΚΟΙΛΑΔΑ ΤΟΥ ΛΙΓΗΡΑ</b> Απαραίτητα	Λευκό	Premium ξηρό Chenin Blanc Sancerre ή Pouilly-Fumé
	<b>Προαιρετικά</b>	Ερυθρό
	Λευκό	Muscadet ή Muscadet Sur Lie
<b>ΚΟΙΛΑΔΑ ΤΟΥ ΡΟΔΑΝΟΥ</b> Απαραίτητα	Ερυθρό	Premium Syrah Βόρειου Ροδανού Châteauneuf-du-Pape ή Gigondas Côtes du Rhône ή Côtes du Rhône Villages
	<b>Προαιρετικά</b>	Ερυθρό
<b>ΝΟΤΙΑ ΓΑΛΛΙΑ</b> Απαραίτητα	Ερυθρό	Corbières, Fitou ή Minervois
	<b>Προαιρετικά</b>	Ερυθρό
	Ροζέ	π.χ. Côtes de Provence. Ένα ροζέ από τον Νότιο Ροδανό θα ήταν επίσης αποδεκτό.
<b>ΓΕΡΜΑΝΙΑ</b> Απαραίτητα	Λευκό	Riesling Kabinett ή Spätlese VDP ξηρό Riesling
	<b>Προαιρετικά</b>	Λευκό
<b>ΑΥΣΤΡΙΑ</b> Απαραίτητα	Λευκό	Grüner Veltliner

Χώρα/Περιοχή	Στυλ Κρασιού	Όνομα Κρασιού που θα Δοκιμαστεί
<b>ΤΟΚΑΙ</b> Απαραίτητα	Λευκό	Tokaji Aszú
<b>ΕΛΛΑΔΑ</b> Προαιρετικά	Ερυθρό	Νάουσα ή Νεμέα
<b>ΙΤΑΛΙΑ</b> Απαραίτητα	Ερυθρό	Barolo ή Barbaresco Valpolicella ή Amarone della Valpolicella Chianti Classico Riserva Οποιοδήποτε ερυθρό από τη Νότια Ιταλία (π.χ. Taurasi)
	Λευκό	Veneto Pinot Grigio
<b>Προαιρετικά</b>	Ερυθρό	Chianti
	Λευκό	Pinot Grigio από Alto Adige, Trentino ή Friuli–Venezia Giulia Soave
<b>ΙΣΠΑΝΙΑ</b> Απαραίτητα	Ερυθρό	Rioja Reserva ή Gran Reserva Ribera del Duero Priorat
	Λευκό	Rías Baixas ή Rueda
<b>Προαιρετικά</b>	Ερυθρό	Κρασί με βάση την ποικιλία Monastrell π.χ. Jumilla
<b>ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ</b> Προαιρετικά	Ερυθρό	Douro, Dão ή Alentejo

**ΣΤΑΘΕΡΑ ΚΡΑΣΙΑ – ΝΕΟΣ ΚΟΣΜΟΣ**

Χώρα/Περιοχή	Στυλ Κρασιού	Όνομα Κρασιού που θα Δοκιμαστεί
<b>ΤΟΠΙΚΕΣ ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ</b> Απαραίτητα	Ερυθρό	Καλιφορνέζικο Zinfandel Χιλιανό Carmenère Αργεντίνικο Malbec Pinotage Νοτίου Αφρικής Αυστραλιανό Shiraz
	Ξηρό Λευκό	Αργεντίνικο Torrontés Chenin Blanc Νοτίου Αφρικής Semillon από Hunter Valley Riesling από Eden ή Clare Valley Sauvignon Blanc από Marlborough
<b>Προαιρετικά</b>	Ροζέ	White Zinfandel
	Γλυκό Λευκό	Icewine Καναδά
<b>ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ</b> Απαραίτητα *	Ερυθρό	Τουλάχιστον ένα κρασί από την καθεμία από τις παρακάτω ποικιλίες: Cabernet Sauvignon Merlot Pinot Noir Grenache ή Grenache blend
	Λευκό	Chardonnay (τουλάχιστον ένα κρασί)
	Ερυθρό ή Λευκό	Μεγάλου όγκου παραγωγής, φθηνό εμπορικό όνομα – μονοποικιλιακό κρασί ή χαρμάνι
<b>Προαιρετικά</b>	Ερυθρό	Syrah/Shiraz (ιδανικά όχι από την Αυστραλία, δεδομένου ότι το δείγμα αυτό έχει καλυφθεί στις Τοπικές Σπεσιαλιτέ)
	Λευκό	Sauvignon Blanc (ιδανικά όχι από τη Νέα Ζηλανδία, δεδομένου ότι το δείγμα αυτό έχει καλυφθεί στις Τοπικές Σπεσιαλιτέ)

\* Επειδή αυτές οι ποικιλίες σταφυλιού καλλιεργούνται σε αρκετές χώρες του Νέου Κόσμου, έχετε τη δυνατότητα να επιλέξετε από τα στυλ κρασιού που είναι πιο γνωστά στη δική σας αγορά. Τα κρασιά που επιλέγονται θα πρέπει να προέρχονται από τις περιοχές που αναφέρονται σε αυτήν την Προδιαγραφή. Εάν δοκιμάσετε πάνω από ένα κρασί της ίδιας ποικιλίας σταφυλιού, θα πρέπει είτε να είναι από διαφορετική χώρα, είτε να έχει εμφανώς διαφορετικό στυλ (π.χ. λόγω των κλιματικών παραγόντων ή της οινοποίησης).



**ΑΦΡΩΔΗ ΚΡΑΣΙΑ**

<b>Χώρα/Περιοχή</b>	<b>Όνομα Κρασιού που θα Δοκιμαστεί</b>
<b>ΚΑΜΠΑΝΙΑ</b> Απαραίτητα	Μη χρονολογημένη (Non-vintage) Σαμπάνια
<b>ΓΑΛΛΙΑ</b> Προαιρετικά	Crémant
<b>ΙΤΑΛΙΑ</b> Απαραίτητα	Asti, Prosecco
<b>ΙΣΠΑΝΙΑ</b> Απαραίτητα	Cava
<b>ΝΕΟΣ ΚΟΣΜΟΣ</b> Απαραίτητα	Αφρώδες κρασί από τον Νέο Κόσμο με την παραδοσιακή μέθοδο

**ΕΝΙΣΧΥΜΕΝΑ ΚΡΑΣΙΑ**

<b>Χώρα/Περιοχή</b>	<b>Όνομα Κρασιού που θα Δοκιμαστεί</b>
<b>ΙΣΠΑΝΙΑ</b> Απαραίτητα	Fino ή Manzanilla Ξηρό Amontillado ή ξηρό Oloroso
<b>Προαιρετικά</b>	Medium ή Cream Sherry
<b>ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ</b> Απαραίτητα	Late Bottled Vintage Port ή Vintage Port Tawny Port με Ένδειξη Ηλικίας
<b>ΕΝΙΣΧΥΜΕΝΑ ΜΟΣΧΑΤΑ</b> Προαιρετικά	Muscat de Beaumes-de-Venise Rutherglen Muscat

## Καθοδήγηση για τις Εξετάσεις

### Διαχείριση Εξετάσεων

Οι Εγκεκριμένοι Πάροχοι Προγραμμάτων (APP) διαχειρίζονται τις εξετάσεις. Οι APP θα πρέπει να συμμορφώνονται με τα κριτήρια και τους κώδικες πρακτικής που αναγράφονται στο *Εγχειρίδιο Λειτουργίας*.

### Μέθοδος Αξιολόγησης

Η Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί θα αξιολογηθεί από μια εξέταση θεωρίας με κλειστά βιβλία και μια εξέταση γευστικής δοκιμής. Προκειμένου να περάσει, ο/η υποψήφιος/α θα πρέπει να πάρει βαθμό 55 τοις εκατό τόσο στη θεωρία όσο και στην εξέταση γευστικής δοκιμής.

Οι υποψήφιοι θα πρέπει να εξετάζονται και στις δύο ενότητες μαζί, στην ίδια γλώσσα. Μόνο οι υποψήφιοι/ες που έχουν περάσει τη μια από τις δύο ενότητες μπορούν να επανεξεταστούν στην άλλη. Το WSET Awards δεν έχει τη δυνατότητα χορήγησης πιστοποιητικών σε υποψήφιος/ες που έχασαν τις εξετάσεις ή μέρος αυτών λόγω ασθένειας – όλες οι προϋποθέσεις αξιολόγησης της πιστοποίησης θα πρέπει να πληρούνται.

### Ενότητα 1: Εξέταση Θεωρίας

Η εξέταση θεωρίας με κλειστά βιβλία ορίζεται από το WSET Awards και αξιολογεί την Ενότητα 1 της Προδιαγραφής. Αποτελείται από δύο τμήματα.

- Το τμήμα 1 έχει 50 ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής. Από το τμήμα αυτό θα αξιολογηθεί η γνώση και η κατανόηση της ενότητας.
- Το τμήμα 2 διαθέτει ερωτήσεις για τις οποίες απαιτούνται σύντομες απαντήσεις. Το τμήμα αυτό αποτελείται από τέσσερις ερωτήσεις 25 βαθμών η καθεμία και από αυτές θα αξιολογηθεί η εφαρμογή γνώσεων σχετικά με την ενότητα.

Το φύλλο εξέτασης θεωρίας θα πρέπει να έχει συμπληρωθεί μέσα σε δύο ώρες.

Όλες οι ερωτήσεις της εξέτασης βασίζονται στους δημοσιευμένους μαθησιακούς στόχους – τα προτεινόμενα εγχειρίδια μελέτης διαθέτουν τις πληροφορίες που χρειάζονται για να απαντηθούν αυτές οι ερωτήσεις σωστά. Προκειμένου να διασφαλιστεί επιτυχία στην εξέταση της θεωρίας, ο/η υποψήφιος/α θα πρέπει να πάρει βαθμό τουλάχιστον 55 τοις εκατό τόσο στο τμήμα ένα όσο και στο τμήμα δύο.

### Ενότητα 2: Εξέταση Γευστικής Δοκιμής

Η εξέταση γευστικής δοκιμής αξιολογεί την Ενότητα 2 της Προδιαγραφής. Καθορίζεται εσωτερικά και βαθμολογείται από έναν/μία WSET Approved Level 3 Internal Assessor (Πιστοποιημένο Εσωτερικό Αξιολογητή του Επιπέδου 3) που χρησιμοποιεί ένα εγχειρίδιο αξιολόγησης το οποίο παρέχεται από το WSET Awards. Τα αποτελέσματα επαληθεύονται από το WSET Awards.

Η εξέταση αποτελείται από δύο κρασιά που δοκιμάζονται τυφλά και αξιολογεί την ικανότητα του/της υποψηφίου να τα περιγράψει με ακρίβεια και να καταλήξει σε συμπεράσματα βασισμένα σε αυτές τις παρατηρήσεις. Η εξέταση γευστικής δοκιμής θα πρέπει να έχει ολοκληρωθεί μέσα σε 30 λεπτά.

Προκειμένου ο/η υποψήφιος/α να περάσει την εξέταση γευστικής δοκιμής, θα πρέπει να πάρει ελάχιστο βαθμό 55 τοις εκατό.

### Σχετικά με την Εξέταση Πιστοποίησης WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί

#### Ενότητα 1: Εξέταση Θεωρίας

**Τμήμα 1: Ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής** – Αυτό το τμήμα του φύλλου εξέτασης αποτελείται από 50 ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής. Κάθε ερώτηση έχει μια μόνο σωστή απάντηση, που θα πρέπει να σημειωθεί πάνω στο αναγνώσιμο από υπολογιστή φύλλο απαντήσεων. Ο επόπτης των εξετάσεων δίνει σαφείς οδηγίες σχετικά με τον τρόπο συμπλήρωσης του Φύλλου Απαντήσεων την ημέρα των εξετάσεων. Σε κάθε σωστή απάντηση των ερωτήσεων πολλαπλής επιλογής αντιστοιχεί ένας βαθμός και ΔΕΝ αφαιρούνται βαθμοί για λάθος απαντήσεις.

**Τμήμα 2: Ερωτήσεις σύντομων απαντήσεων** – Αυτό το τμήμα του φύλλου εξέτασης αποτελείται από ερωτήσεις που στην καθεμία αντιστοιχούν 25 βαθμοί. Οι απαντήσεις πρέπει να γράφονται στον ελεύθερο χώρο του φύλλου εξέτασης και οι βαθμοί για κάθε ερώτηση ή τμήμα της ερώτησης αναγράφονται στο φύλλο εξέτασης. ΔΕΝ αφαιρούνται βαθμοί για λάθος απαντήσεις. Κάθε φύλλο είναι δομημένο όπως φαίνεται παρακάτω.

Αριθμός ερώτησης	Μαθησιακός Στόχος
1	1 & 2
2	1 & 2
3	1, 2 & 5* (*μαθησιακό πεδίο 1 μόνο)
4	1, 3, 4 & 5* (* μαθησιακό πεδίο 1 μόνο)

**Κατανομή βαθμών** – Όλα τα φύλλα εξέτασης της Πιστοποίησης WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί έχουν συνταχθεί προσεκτικά έτσι ώστε να αντιστοιχούν στην κατανομή της εξεταστέας ύλης. Παρακάτω φαίνεται ο πίνακας με λεπτομερή ανάλυση στάθμισης για την εξέταση της ενότητας ερωτήσεων πολλαπλής επιλογής.

Μαθησιακός Στόχος	Ερωτήσεων πολλαπλής επιλογής (1 βαθμός ανά ερώτηση)
1	8
2	28
3	5
4	5
5	4
<b>50 βαθμοί</b>	

Παρακάτω φαίνεται ο πίνακας με λεπτομερή ανάλυση στάθμισης για την εξέταση της ενότητας ερωτήσεων σύντομων απαντήσεων. Σημειώστε ότι ο Μαθησιακός Στόχος 1 αξιολογείται ως τμήμα και των τεσσάρων ερωτήσεων στο φύλλο εξέτασης.

Μαθησιακός Στόχος	Βαθμοί Ερωτήσεων Σύντομης Απάντησης
2	70
3 & 4	20
5	10
<b>100 βαθμοί</b>	

## Ενότητα 2: Εξέταση Γευστικής Δοκιμής

Αυτό το τμήμα της εξέτασης αποτελείται από τυφλή γευστική δοκιμή δύο σταθερών κρασιών, που μπορεί να είναι οποιαδήποτε από τα προτεινόμενα δείγματα γευστικής δοκιμής.

Οι απαντήσεις πρέπει να γράφονται στον ελεύθερο χώρο του φύλλου εξέτασης και οι βαθμοί για κάθε ερώτηση ή τμήμα της ερώτησης αναγράφονται στο φύλλο εξέτασης. Στην περιγραφή και την αξιολόγηση του λευκού κρασιού αντιστοιχούν 20 βαθμοί και στην περιγραφή και την αξιολόγηση του ερυθρού αντιστοιχούν 21 βαθμοί. ΔΕΝ αφαιρούνται βαθμοί για λάθος απαντήσεις.

### Έκδοση Αποτελεσμάτων

Τα αποτελέσματα των εξετάσεων εκδίδονται από το WSET Awards όπως φαίνεται παρακάτω:

- Το WSET Awards θα εκδόσει για το APP έναν κατάλογο με τους βαθμούς όλων των υποψηφίων, έτσι ώστε οι βαθμοί να δοθούν στους υποψήφιους. Αυτός ο κατάλογος βαθμών θα έχει εκδοθεί μέσα σε οκτώ εβδομάδες από την παραλαβή των γραπτών από το WSET Awards.
- Το WSET Awards θα στείλει στα APP τα γράμματα και τα πιστοποιητικά των υποψηφίων και κατόπιν τα APP θα είναι υπεύθυνα για την προώθηση αυτών των εγγράφων στους μαθητές τους.

## Παραδείγματα Ερωτήσεων Πολλαπλής Επιλογής για τις Εξετάσεις

Το Wine & Spirit Education Trust δεν εκδίδει προηγούμενα φύλλα εξετάσεων για την Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί. Προκειμένου να αποκτήσουν οι υποψηφίοι/ες μια ιδέα για το είδος των ερωτήσεων που μπορεί να δοθούν, αυτή η ενότητα περιλαμβάνει πέντε παραδείγματα ερωτήσεων. Η εξέταση αποτελείται από 50 ερωτήσεις παρόμοιες με τις παρακάτω.

- 1. Ποια είναι η βασική ποικιλία σταφυλιού σε ένα χαρμάνι Rosé d'Anjou;**
  - a. Gamay
  - b. Grolleau
  - c. Malbec
  - d. Cabernet Franc
  
- 2. Πώς ονομάζεται η διαδικασία κατά την οποία το ίζημα απομακρύνεται από μια φιάλη Σαμπάνιας;**
  - a. Αποστράγγιση
  - b. Ρεμουάζ (Riddling)
  - c. Απολάσπωση
  - d. Disgorgement
  
- 3. Ποιο από τα παρακάτω εγγυάται μικροβιολογική σταθεροποίηση του κρασιού;**
  - a. Κολλάρισμα
  - b. Απολάσπωση
  - c. Φιλτράρισμα βάθους
  - d. Ζύμωση σε χαμηλή θερμοκρασία
  
- 4. Ποια ποικιλία σταφυλιού ΔΕΝ χρησιμοποιείται στην παραγωγή του Port;**
  - a. Tinta Roriz
  - b. Touriga Nacional
  - c. Ugni Blanc
  - d. Touriga Franca
  
- 5. Ποιος από τους παρακάτω αποτελεί σημαντικό φυσικό παράγοντα στην περιοχή Ribera del Duero;**
  - a. Επιρροή της θάλασσας
  - b. Φθινοπωρινή πρωινή ομίχλη
  - c. Μεγάλο υψόμετρο
  - d. Ψυχρός αέρας που κατεβαίνει από τα Πυρηναία

### Απαντήσεις

1b, 2d, 3a, 4c, 5c

## Παραδείγματα Ερωτήσεων Σύντομης Απάντησης για τις Εξετάσεις

Αυτό το φύλλο εξέτασης αποτελείται από τέσσερις ερωτήσεις που στην καθμία αντιστοιχούν 25 βαθμοί. Προκειμένου οι υποψήφιοι/ες να αποκτήσουν μια ιδέα ως προς το είδος αυτών των ερωτήσεων, παραθέτουμε ένα υπόδειγμα παρακάτω. Η εξέταση αποτελείται από τέσσερις ερωτήσεις παρόμοιες με αυτές.

### Ερώτηση 1 (25 βαθμοί)

#### ΤΜΗΜΑ 1

- a. Το Chardonnay μπορεί να αναπτυχθεί τόσο σε ψυχρά όσο και σε θερμά κλίματα. Δώστε ένα παράδειγμα περιοχής ψυχρού κλίματος και ένα περιοχής θερμού κλίματος στην Αυστραλία, όπου καλλιεργείται Chardonnay και περιγράψτε πώς το κλίμα επηρεάζει τα φρουτώδη χαρακτηριστικά των σταφυλιών.

Ψυχρό κλίμα:

3 βαθμοί

Θερμό κλίμα:

3 βαθμοί

- b. Η Κάθετη Τοποθέτηση Βλαστών (VSP) είναι ένα σύστημα μορφοποίησης που χρησιμοποιείται συχνά στην καλλιέργεια του Chardonnay σε ψυχρό κλίμα. Εξηγήστε γιατί ένας αμπελοκαλλιεργητής θα μπορούσε να επιλέξει τη χρήση αυτού του συστήματος.

4 βαθμοί

#### ΤΜΗΜΑ 2

Ορισμένα Chardonnay μπορεί να έχουν έντονα αρώματα φουντουκιού, βουτύρου, γλυκών μπαχαρικών, φρυγανισμένου ψωμιού και βανίλιας, με πλούσια υφή και γεμάτο σώμα.

- a. Αναγνωρίστε και περιγράψτε δύο τεχνικές που θα μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν κατά τη διάρκεια της οινοποίησης και της ωρίμασης προκειμένου να επιτευχθούν τα παραπάνω χαρακτηριστικά. Εξηγήστε σε ποιο/α χαρακτηριστικό/ά συμβάλλει η κάθε τεχνική σε αυτό το στυλ κρασιού.

Τεχνική 1:

5 βαθμοί

Τεχνική 2:

5 βαθμοί

- b. Ένας πελάτης σας ζητά να του προτείνετε ένα premium γαλλικό Chardonnay που να διαθέτει τα παραπάνω χαρακτηριστικά. Ποιο κρασί θα προτείνετε και σε ποια θερμοκρασία θα το σερβίρατε;

2 βαθμοί

- c. Ανοίξατε τη φιάλη του κρασιού, αλλά δεν το καταναλώσατε όλο. Θέλετε να διατηρήσετε το υπόλοιπο για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα από λίγες μόνο ημέρες. Ονομάστε μια κατάλληλη μέθοδο διατήρησης του κρασιού και εξηγήστε συνοπτικά πώς λειτουργεί.

3 βαθμοί

# Κανονισμοί Εξετάσεων

## 1 Απαραίτητες Προϋποθέσεις Συμμετοχής

### 1.1 Προϋποθέσεις υποψηφιότητας

**1.1.1** Οι υποψήφιοι/ες που θέλουν να λάβουν μέρος στις εξετάσεις πρέπει να βρίσκονται πάνω από το νόμιμο όριο ηλικίας για την αγορά αλκοολούχων ποτών στην χώρα όπου γίνονται οι εξετάσεις, ή να προετοιμάζονται για τις εξετάσεις ως τμήμα ενός πλήρως αναγνωρισμένου προγράμματος ή σπουδής, ή να έχουν τη συγκατάθεση των γονιών τους ή των νόμιμων κηδεμόνων τους.

**1.1.2** Δεν υπάρχουν περιορισμοί όσον αφορά τη συμμετοχή στην Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί, λόγω αλληλοκάλυψης με άλλες πιστοποιήσεις ή τμήματα πιστοποιήσεων.

**1.1.3** Οι υποψήφιοι/ες με ηλικία μικρότερη από την ελάχιστη νόμιμη για την αγορά αλκοολούχων ποτών στη χώρα όπου γίνεται η εξέταση, ή εκείνοι/ες που έχουν επιλέξει να απέχουν από το αλκοόλ για λόγους υγείας ή θρησκευτικούς, δε θα επιτρέπεται να δοκιμάσουν κανένα αλκοολούχο ποτό κατά τη διάρκεια των μαθημάτων. Οι παραπάνω υποψήφιοι/ες δε θα θεωρηθούν κατάλληλοι/ες για να ολοκληρώσουν την αξιολόγηση της Ενότητας 2 της Πιστοποίησης WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί. Σε αυτές τις περιπτώσεις, οι υποψήφιοι/ες θα λαμβάνουν ένα πιστοποιητικό επιτυχίας με την επιτυχή ολοκλήρωση της Ενότητας 1, αλλά δε θα τους απονέμεται η Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί.

### 1.2 Προτεινόμενη Προγενέστερη Μάθηση

**1.2.1** Η ολοκλήρωση της Πιστοποίησης WSET Επιπέδου 2 στο Κρασί και στα Αποστάγματα ή ένα αντίστοιχο επίπεδο εμπειρίας προτείνεται για τη συμμετοχή στην Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί. Οι υποψήφιοι/ες που πιστεύουν ότι διαθέτουν επαρκή κατανόηση των θεμάτων τα οποία καλύπτονται από την Πιστοποίηση Επιπέδου 2 στο Κρασί και στα Αποστάγματα, είναι καλό να συμβουλευθούν τον ενδεχόμενο εκπαιδευτή τους πριν εγγραφούν στον κύκλο μαθημάτων, για καθοδήγηση όσον αφορά τη διαπίστευση της προγενέστερης μάθησης.

**1.2.2** Τα ενδεικτικά επίπεδα ικανότητας γραφής, ικανότητας ανάγνωσης και μαθηματικών γνώσεων που απαιτούνται για τις εξετάσεις φαίνονται παρακάτω:

- **ικανότητα ανάγνωσης και γραφής:** Επίπεδο 2 των βασικών δεξιοτήτων με βάση τα εθνικά πρότυπα του HB, ή αντίστοιχο επίπεδο ικανότητας ανάγνωσης και γραφής της γλώσσας που χρησιμοποιείται στις εξετάσεις.
- **μαθηματικές γνώσεις:** Επίπεδο 2 των βασικών δεξιοτήτων με βάση τα εθνικά πρότυπα του HB, ή αντίστοιχα.

## 2 Μορφή και Αποτελέσματα

**2.1** Οι υποψήφιοι/ες θα πρέπει να περάσουν μια εξέταση κλειστών βιβλίων, η οποία αποτελείται από δύο ενότητες.

**Ενότητα 1:** Μια εξέταση θεωρίας που αποτελείται από δύο τμήματα και πρέπει να έχει ολοκληρωθεί μέσα σε δύο ώρες. Η εξέταση περιλαμβάνει:

- 50 ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής
- 4 ερωτήσεις σύντομης απάντησης, 25 βαθμών η καθεμία

Σε κάθε τμήμα απαιτείται βαθμός 55 τοις εκατό προκειμένου ο/η υποψήφιος/α να περάσει αυτή την ενότητα της πιστοποίησης.

**Ενότητα 2:** Μια εξέταση γευστικής δοκιμής με τη μορφή τυφλής γευσιγνωσίας δύο κρασιών που θα πρέπει να έχει ολοκληρωθεί μέσα σε 30 λεπτά. Απαιτείται βαθμός 55 τοις εκατό, προκειμένου ο/η υποψήφιος/α να περάσει αυτή την ενότητα της πιστοποίησης. Προκειμένου να λάβουν την Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί, οι υποψήφιοι/ες πρέπει να περάσουν και τις δύο ενότητες της εξέτασης.

**2.2** Οι υποψήφιοι/ες που έχουν ολοκληρώσει με επιτυχία και τις δύο ενότητες θα λάβουν μια Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί και θα λάβουν και έναν συνολικό βαθμό που θα βασίζεται στο άθροισμα των βαθμών όλων των φύλλων εξέτασης.

Μια διαπίστευση επιτυχίας με τους αναγραφόμενους βαθμούς εκδίδεται για τους υποψήφιους που πέρασαν την κάθε ενότητα. Μόλις ολοκληρωθούν όλες οι ενότητες, εκδίδεται το τελικό αποτέλεσμα. Τα αποτελέσματα των επιτυχόντων αποστέλλονται στα APP μέσα σε οκτώ εβδομάδες από την παραλαβή των ολοκληρωμένων γραπτών.

**2.3** Τα αποτελέσματα βαθμολογούνται με βάση τον παρακάτω πίνακα:

Άθροισμα βαθμών από 80% και πάνω χωρίς κανένα μεμονωμένο φύλλο εξέτασης κάτω από 65%	Επιτυχία με άριστα (distinction)
Άθροισμα βαθμών μεταξύ 65% και 79%	Επιτυχία με έπαινο (merit)
Άθροισμα βαθμών μεταξύ 55% και 64%	Επιτυχία
Άθροισμα βαθμών μεταξύ 45% και 54%	Αποτυχία
Άθροισμα βαθμών από 44% και κάτω	Αποτυχία χωρίς βαθμολόγηση του γραπτού

### 3 Λογικές προσαρμογές/ρυθμίσεις

**3.1** Υποψήφιοι/ες με ειδικές προϋποθέσεις όσον αφορά τις εξετάσεις, οι οποίες υποστηρίζονται από ανεξάρτητη γραπτή διαπίστωση, παρακαλούνται να ενημερώσουν τον/την υπεύθυνο εξετάσεων του APP τους για κάθε τέτοια σχετική προϋπόθεση, την ώρα της εγγραφής. Περαιτέρω καθοδήγηση όσον αφορά τους/τις υπεύθυνους εξετάσεων και τους/τις υποψήφιους είναι διαθέσιμη από το WSET Awards όπως προβλέπεται.

**3.2** Η πολιτική του WSET Awards προβλέπει ότι οι υποψήφιοι αυτοί δε θα πρέπει να βρίσκονται σε μειονεκτική θέση στις εξετάσεις. Οι υποψήφιοι/ες φέρουν ευθύνη να ενημερώσουν το APP τους για οποιαδήποτε τέτοια προϋπόθεση, την ώρα της εγγραφής.

### 4 Επανεξέταση

**4.1** Οι υποψήφιοι/ες μπορούν να δηλώσουν συμμετοχή για επανεξέταση σε περίπτωση που δεν πέρασαν την προηγούμενη φορά. Δεν υπάρχει όριο όσον αφορά τον αριθμό των προσπαθειών που μπορούν να γίνουν.

**4.2** Οι υποψήφιοι που πέρασαν δεν μπορούν να ξαναδώσουν εξετάσεις για να βελτιώσουν τον βαθμό τους.

**4.3** Οι υποψήφιοι που έχουν περάσει μια από τις δύο ενότητες, θα πρέπει να επανεξεταστούν στην ενότητα που υπολείπεται, στην γλώσσα στην οποία εξετάστηκαν την πρώτη φορά.

**4.4** Οι σπουδαστές που επανεξετάζονται σε ενότητα που δεν είχαν περάσει, δεν θα είναι υποψήφιοι για βαθμό μεγαλύτερο του Pass with Merit για την Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί.

### 5 Όροι Εξετάσεων και Συμπεριφορά

**5.1** Η συμφωνία με τους παρακάτω συγκεκριμένους όρους της εξέτασης κλειστών βιβλίων, αποτελεί προϋπόθεση για τη συμμετοχή των υποψηφίων.

- Κατά το ξεκίνημα της εξέτασης όλοι οι υποψήφιοι θα πρέπει να δείξουν μια ταυτότητα με φωτογραφία στον/στην επόπτη/ρια.
- Για όλες τις εξετάσεις, οι απαντήσεις θα πρέπει να γράφονται στην ίδια γλώσσα με εκείνη που χρησιμοποιείται στο φύλλο εξέτασης.
- Η εξέταση θα πρέπει να ολοκληρώνεται μέσα στο χρονικό διάστημα που ορίζεται για κάθε ενότητα.
- Δε θα πρέπει να χρησιμοποιείται καμία άλλη πηγή εκτός από το φύλλο ερωτήσεων της εξέτασης και το φύλλο απαντήσεων.
- Μόλις ο/η επόπτης/ρια διασφαλίσει ότι οι όροι της εξέτασης πληρούνται, απαγορεύεται οποιαδήποτε μορφή επικοινωνίας ανάμεσα στους υποψηφίους, μέχρι να εγκαταλείψουν την αίθουσα της εξέτασης ή μέχρι να ανακοινώσει ο/η επόπτης/τρια το τέλος της εξέτασης.
- Κατά τη διάρκεια της εξέτασης, οι υποψήφιοι/ες επιτρέπεται να έχουν μαζί τους μόνο τα παρακάτω: ποτήρια γευστικής δοκιμής, πτυελοδοχείο, στυλό, μολύβια, γόμες, πόσιμο νερό και μια μικρή τσάντα, εφόσον αυτή περιέχει μόνο προσωπικά αντικείμενα.
- Απαγορεύεται η λήψη φωτογραφιών της αίθουσας εξέτασης ή των υλικών εξέτασης από τους/τις υποψηφίους/ες.
- Για την εξέταση γευστικής δοκιμής οι υποψήφιοι δεν πρέπει να φορούν άρωμα, λοσιόν για μετά το ξύρισμα, ή στιδήποτε άλλο με έντονη μυρωδιά.
- Η χρήση ηλεκτρονικών συσκευών οποιουδήποτε είδους απαγορεύεται.
- Η χρήση λεξικών οποιουδήποτε είδους απαγορεύεται.
- Η χρήση ξυπνητηριών απαγορεύεται.
- Οι υποψήφιοι/ες απαγορεύεται να εγκαταλείψουν την αίθουσα πριν τα πρώτα 15 λεπτά της εξέτασης.

- Οι υποψήφιοι/ες που φτάνουν μετά την ώρα έναρξης που έχει ανακοινωθεί, ΔΕΝ επιτρέπεται να λαμβάνουν μέρος στην εξέταση, εάν οποιοσδήποτε/οποιαδήποτε άλλος/η υποψήφιος/α έχει ήδη αναχωρήσει από την αίθουσα της εξέτασης.
  - Μπορεί να επιτραπεί η είσοδος στην αίθουσα στους/στις υποψήφιους/ες που φτάνουν με καθυστέρηση, αλλά αυτό έγκειται στη διακριτική ευχέρια του/της επόπτη/ριας και στη συναίνεση των υπόλοιπων υποψηφίων. Κάτω από κανονικές συνθήκες δε θα επιτραπεί σε κανέναν/καμία υποψήφιο/α να ξεκινήσει την εξέταση εάν φτάσει στην αίθουσα με περισσότερα από 30 λεπτά καθυστέρηση από την ώρα που έχει ανακοινωθεί.
  - Οι υποψήφιοι/ες απαγορεύεται να εγκαταλείψουν την αίθουσα και μετά να επιστρέψουν σε αυτήν, εφόσον η εξέταση έχει ξεκινήσει, εκτός εάν συνοδεύονται από επόπτη/ρια καθ'όλη τη διάρκεια της απουσίας τους από την αίθουσα εξέτασης.
  - Οι υποψήφιοι/ες που ολοκληρώνουν την εξέταση νωρίς, μπορούν να εγκαταλείψουν την αίθουσα μέχρι και τα τελευταία 10 λεπτά, με την προϋπόθεση ότι δεν ενοχλούν τους/τις υπόλοιπους/ες υποψήφιους/ες – απαγορεύεται οποιαδήποτε είσοδος ξανά.
  - Οι επόπτες/ριες δεν έχουν καμία αρμοδιότητα να προβαίνουν σε σχόλια, ερμηνείες, ή να εκφράζουν οποιαδήποτε άποψη σχετικά με τις ερωτήσεις της εξέτασης.
  - Υποψήφιοι/ες που είναι ύποπτοι/ες για ανάρμοστη συμπεριφορά θα κληθούν να εγκαταλείψουν την αίθουσα εξέτασης αμέσως και το φύλλο εξέτασής τους θα δοθεί στην Επιτροπή Εξετάσεων προκειμένου να προσδιοριστεί η εγκυρότητά του και ο οποιοσδήποτε περιορισμός από μελλοντικές εξετάσεις.
  - Απαγορεύεται η απομάκρυνση των φύλλων εξετάσεων από την αίθουσα εξετάσεων – οι υποψήφιοι/ες που δεν παρέδωσαν το φύλλο ερωτήσεων μαζί με το φύλλο απαντήσεων, θα θεωρηθούν υπεύθυνοι/ες για ανάρμοστη συμπεριφορά.
  - Απαγορεύεται η αποκάλυψη από τους/τις υποψήφιους/ες του περιεχομένου των φύλλων εξετάσεων σε άλλους, ή η αναπαραγωγή του με οποιονδήποτε τρόπο.
- 5.2** Οι υποψήφιοι/ες συμφωνούν επίσης ως προς το να συμμορφώνονται με τις οδηγίες του/της Επόπτη/ριας. Η μη τήρηση του παραπάνω μπορεί να καταστήσει τα αποτελέσματα ενός/μιας υποψήφιου/ας μη έγκυρα.
- 5.3** Τα φύλλα εξέτασης και τα φύλλα απαντήσεων αποτελούν ιδιοκτησία του WSET Awards και δεν επιστρέφονται στους/στις υποψήφιους/ες.

## 6 Κριτική Εξετάσεων, Ερωτήσεις και Αιτήματα

- 6.1** Οι υποψήφιοι/ες που ζητούν επαναβαθμολόγηση και/ή σχολιασμό σχετικά με το φύλλο εξέτασής τους, θα πρέπει να επικοινωνήσουν με το APP τους και να ζητήσουν μια Φόρμα Αίτησης Επαναβαθμολόγησης και Σχολιασμού. Η φόρμα θα πρέπει να συμπληρωθεί και να παραδοθεί στο WSET Awards μαζί με το ανάλογο χρηματικό ποσό μέσα σε 12 εβδομάδες από την ημερομηνία της εξέτασης. Οποιοδήποτε αίτημα που λαμβάνεται εκτός αυτού του χρονικού περιθωρίου, δεν θα εξετάζεται. Η επαναβαθμολόγηση και ο σχολιασμός θα δίνονται από το WSET Awards μέσα σε οκτώ εβδομάδες από την παραλαβή.
- 6.2** Οποιοσδήποτε/οποιαδήποτε υποψήφιος/α που δε μένει ικανοποιημένος/η από το αποτέλεσμα του αιτήματός του/της σε σχέση με ένα φύλλο εξέτασης, θα πρέπει να επικοινωνήσει με το APP και να ζητήσει Έφεση με την ειδική Φόρμα Αίτησης, η οποία θα πρέπει να συμπληρωθεί και να επιστραφεί στο WSET Awards, μαζί με το ανάλογο χρηματικό ποσό, μέσα σε 10 εργάσιμες ημέρες από την κοινοποίηση του αιτήματος. Οι εφέσεις που λαμβάνονται έξω από αυτό το χρονικό περιθώριο δεν θα εξετάζονται. Οι απαντήσεις των εφέσεων εκδίδονται μέσα σε οκτώ εβδομάδες από την παραλαβή τους από το WSET Awards.

## 7 Ικανοποίηση μαθητών

**7.1** Εάν οποιοσδήποτε μαθητής ή μαθήτρια θεωρεί ότι οι υπηρεσίες του αρμόδιου APP δεν ανταποκρίνονται στις προσδοκίες του/της, ή ότι δεν πληρούν τις απαιτούμενες προδιαγραφές όσον αφορά τη διαχείριση, τη διδασκαλία ή τις εξετάσεις, θα πρέπει πρώτα να επικοινωνήσει με το αρμόδιο APP. Εάν αυτό δεν οδηγήσει σε επιθυμητή λύση, τότε οι υποψήφιοι/ες μπορούν να επικοινωνήσουν με την Ομάδα Διαχείρισης APP, [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk). Παρακαλούμε σημειώστε ότι όλα τα παράπονα θα αντιμετωπιστούν με εχεμύθεια, αλλά το WSET Awards δεν μπορεί να ενεργεί σε περίπτωση που τα παράπονα είναι ανώνυμα.

## 8 Κανονισμοί του WSET Awards

**8.1** Το WSET Awards διατηρεί το δικαίωμα να προσθέτει ή να τροποποιεί οποιονδήποτε από αυτούς τους κανονισμούς, όπως νομίζει.





**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

## *Ένας κόσμος γνώσης*

---

Wine & Spirit Education Trust  
International Wine & Spirit Centre  
39–45 Bermondsey Street  
London SE1 3XF

+44(0)20 7089 3800  
wset@wset.co.uk  
wsetglobal.com

Τεύχος 1.1